55e Année. T. 110. — N° 43 Dimanche 23 Octobre 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

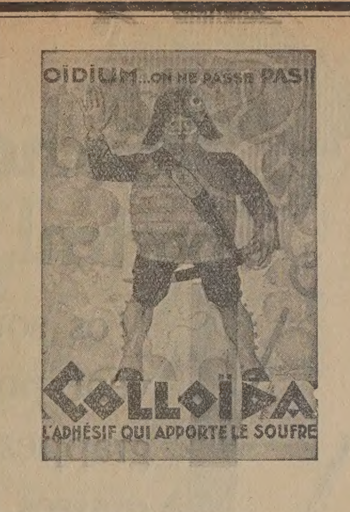
Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier . Téléphone : 41-47 (2 lignes)




ONIA
AMMONITRE
GRANULÉ


OÏDIUM...ON NE PASSE PAS!!
COLLOÏDA
L'ADHÉSIF QUI APPORTE LE SOUFRE






Dam

55e Année. — N° 43 23 Octobre 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Reconstitution du vignoble par les plants américains (1)

La législation tunisienne en matière de phylloxera, beaucoup plus souple que la législation algérienne ayant ce même objet, permet sous certaines conditions la plantation de vignes américaines sur l'ensemble du territoire de la Régence.

Il y a lieu de signaler aux viticulteurs tunisiens qui viennent de commencer à employer les vignes américaines, les quelques fautes ou erreurs qui ont été commises en Algérie, comme dans les autres pays viticoles, lorsque l'on a procédé pour la première fois à la reconstitution du vignoble.

D'abord, je recommande à quelques viticulteurs tunisiens qui manifestent l'intention de continuer la plantation de vignes françaises dans les régions contaminées de la Tunisie ou menacées de l'être prochainement, de ne pas donner suite à leur projet, à part le cas particulier des terrains sableux renfermant une proportion de silice

(1) *Bulletin Officiel de la Direction des Affaires économiques de la Régence de Tunisie.*

dépassant 70 o/o dans lesquels le phylloxera n'attaque pas les vignes françaises. Dans tous les autres terrains qui sont, comme l'on dit, phylloxérants, les nouvelles plantations de vignes françaises qui seraient faites risqueraient de disparaître sous les attaques de l'insecte après quelques années, comme on l'a constaté maintes fois en Algérie et comme cela continue à se manifester, surtout dans le département d'Oran.

Il est utile de rappeler que toutes les vignes américaines n'ont pas une résistance suffisante au phylloxéra et que certains porte-greffes hybrides de Vinifera × Rupestris, tels que : Mourdèvre × Rupestris 1202, Bourrisquou × Rupestris 93-5, Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, 2 et 9, sont attaqués par l'insecte à tel point qu'ils dépérissent et qu'il faut les arracher, comme on continue à le faire dans le département d'Oran où ces porte-greffes occupent encore des surfaces d'une certaine importance.

Donc, on ne saurait trop conseiller aux viticulteurs tunisiens, s'ils désirent ne pas avoir trop de déboires par la suite, de n'employer que des porte-greffes d'une résistance éprouvée au phylloxéra dans les pays à climat chaud et sec et donner la préférence à ceux de ces plants avec lesquels on obtient les meilleurs résultats en Algérie, où ils sont cultivés depuis une quarantaine d'années et occupent actuellement une superficie totale de 300.000 hectares.

Les porte-greffes auxquels la préférence doit être donnée pour reconstituer le vignoble tunisien sont ceux qui ont donné les meilleurs résultats en Algérie et plus particulièrement les hybrides de Berlandieri offrant le maximum de résistance à la sécheresse.

Le Riparia Gloire de Montpellier, qui exige des terres fraîches et très fertiles, ne présente pas d'intérêt pour les viticulteurs tunisiens. Quant au Riparia × Rupestris 3.309 et 3.306, étant sensibles à la sécheresse et au salant et ne donnant de bons résultats que dans des terres d'alluvions riches, légères ou pas trop compactes, ces porte-greffes ne pourraient être employés en Tunisie que sur un petit nombre d'hectares des meilleures terres de plaines dont le sous-sol conserve de la fraîcheur en été.

Le Rupestris du Lot, vigoureux, à système radiculaire très développé dans les terrains à sous-sol perméable, n'est pas un porte-greffe « passe partout ». S'il donne, en général, des résultats satisfaisants dans les terres d'alluvions profondes, pas trop compactes et de fertilité moyenne, il ne supporte pas des doses très élevées de calcaire ; il prend une vigueur excessive dans les terres riches, ce qui favorise la coulure des grappes. De plus, dans les terres super-

ficielles à sous-sol imperméable et dans les terres compactes, il souffre beaucoup de la sécheresse s'il n'est pas possible de l'irriguer.

Quant au Riparia × Berlandieri, qui peuvent supporter, en régions sèches, des doses de calcaire approchant de 50 o/o, ils ont des exigences se rapprochant de celles du 3.309 au point de vue de la fertilité du sol. Ces porte-greffes, qui assurent une bonne fructification des greffons n'ont, comme le 3.309, qu'une aire d'adaptation limitée en Tunisie. Ils ne présentent d'intérêt que lorsqu'il s'agit de plantations à effectuer en terres de bonne qualité reposant sur un sous-sol calcaire. 161-49 devra, à mon avis, être préféré au 420-A, très en faveur dans le département d'Alger au début de la reconstitution, mais qui, certaines années, a été sujet à des fléchissements de végétation et, parfois, à de véritables dépérissements.

Les Rupestris × Berlandieri, et plus particulièrement les hybrides obtenus par Richter, possèdent des qualités qui permettent d'en recommander l'emploi aux viticulteurs tunisiens dans des terrains calcaires.

R 99 est le plus vigoureux de cette série : il s'accommode particulièrement bien des terres silico-calcaires ou argilo-calcaires saines, contenant jusqu'à 60 o/o environ de carbonate de chaux actif. La résistance de ce porte-greffe à la sécheresse des terrains par trop compacts ou caillouteux est nettement supérieure à celle du Rupestris du Lot.

R 110, dont les aptidudes diffèrent peu de celles du précédent porte-greffe exige des terres plus riches et plus fraîches.

R 57, encore peu répandu, donne de bons résultats dans les terres calcaires plutôt pauvres de la région de Sidi bel-Abbès dans le département d'Oran.

Le Chasselas × Berlandieri 41 B et le 150-15 (Berlandieri × Aramon Rupestris Ganzin) supportent aussi les doses élevées de calcaire, plus de 60 o/o. Ces porte-greffes assurent une fructification régulière des greffons et portent de belles grappes bien fournies. On reproche au 41 B d'être lent à se développer pendant les premières années. Quant au 150-15, il se comporte mieux à la sécheresse que le 41 B ; par contre, il ne faut pas le planter dans les plaines à terres compactes à sous-sol humide où il se développe mal et peut même dépérir.

333 (Cabernet × Berlandieri), auquel on attribue une certaine résistance au court-noué, n'a pas été propagé en Algérie. Dans les Charentes on le considère comme plus résistant à la chlorose que le 41 B.

Dans les terrains salés, comme il en existe près de Tunis sur les bord du lac Sedjoumi, il n'y a qu'un petit nombre de porte-greffes

qui supportent un maximum approchant de un gramme de chlorure de sodium par kilogramme de terre. Le 1.616 (Solonis × Riparia), qui résiste à cette dose de salant, a été peu employé en Algérie ; il a souffert de la sécheresse à proximité des lacs salés du département d'Oran. On lui préfère le 216-3 (Solonis × Rupestris du Lot) qui donne de bons résultats dans les terres compactes à sous-sol frais, même lorsqu'elles contiennent une proportion de chlorure légèrement supérieure à 1 o/oo. Ce porte-greffe ne supporte pas plus de 30 o/o de calcaire actif ; il a une bonne affinité pour le Carignan et le Cinsault et il porte de belles récoltes ne provoquant pas la coulure comme le Rupestris du Lot.

Avec les porte-greffes désignés ci-dessus les viticulteurs tunisiens pourront reconstituer leurs vignes phylloxérées avec certitude de réussite s'ils prennent soin de placer ces plants dans les terrains où ils s'adapteront le mieux, ce qui peut être déterminé en se basant sur les résultats de l'analyse physique et chimique des terres. D'ores et déjà il n'y a pas de doute qu'ils ne devront entreprendre la reconstitution que dans des terrains où la vigne greffée sur américains peut donner une production suffisante et qu'ils ne devront pas replanter les terres où la vigne française donne de maigres récoltes, entre autres les terrains très calcaires et pauvres et ceux dont le degré de salure est trop élevé.

A ces porte-greffes pourront être ajoutés, pour les cultiver à l'essai, quelques hybrides siciliens, entre autres 1.045 de Paulsen et 225 de Ruggieri.

Quant aux producteurs directs qui ont joui d'une certaine faveur auprès d'une minorité de viticulteurs algériens, ils sont de plus en plus délaissés depuis que plusieurs d'entre eux ont présenté des cas de rabougrissement analogues au court-noué. L'étude de ces hybrides, dont un certain nombre présentent une résistance très élevée aux maladies cryptogamiques, doit être poursuivie, mais il est préférable que, comme en Italie, elle ne soit entreprise en Tunisie que dans des champs d'essais placés sous le contrôle des services techniques.

La production de vins de qualité, déjà réalisée en Tunisie, devra être améliorée, autant que possible, par un choix judicieux de l'encépagement des vignobles de remplacement. Les cépages qu'il y aura intérêt à conserver, soit parmi les cépages à raisins rouges : le Carignan, le Grenache, l'Alicante-Bouschet et le Mourvèdre ; puis le Cinsault qui a peu de partisans en Tunisie et parmi les cépages à raisins blancs, le Muscat d'Alexandrie pour la production de vins de liqueur, la Clairette, l'Ugni blanc, le Beldi, auxquels il y aurait intérêt à

ajouter le Merseguera productif, portant de belles grappes et qui s'est répandu ces dernières années en Algérie.

Quant à la pratique de la reconstitution, il ne faut planter de vignes américaines que sur défoncement à 60 centimètres de profondeur. On devra employer de préférence des greffés-soudés si l'on ne dispose pas d'ouvriers habiles sachant bien greffer et ne s'adresser qu'à des pépiniéristes sérieux livrant des plants ne laissant rien à désirer tant au point de vue de la qualité que de l'authenticité du porte-greffe et du greffon.

Quant à la densité des plantations, le nombre optimum de pieds à l'hectare, compte tenu du climat et de la pluviométrie, devra varier entre 2.500 et 3.000 pieds à l'hectare.

Pour mener à bien bien l'œuvre ardue que représente la plantation de vignes greffées sur plants américains, il y aurait intérêt, comme cela a existé en Algérie, de créer en Tunisie un service de la reconstitution du vignoble, disposant de techniciens spécialisés connaissant bien la pratique de la reconstitution et capables de donner aux viticulteurs des conseils sur le choix des porte-greffes, et sur les soins à donner aux pépinières et aux plants greffés.

Ce service de la reconstitution serait, de plus, chargé de l'organisation de cours de greffage, de la création de pépinières, de vignobles expérimentaux et de champs d'essai.

La création de nombreux champs d'essai a donné d'excellents résultats en Algérie en renseignant les viticulteurs sur les porte-greffes s'adaptant mieux aux terrains à planter. Ces champs comprennent chacun 300 à 400 plants appartenant à trois ou quatre cépages greffés sur porte-greffes différents et choisis parmi ceux qui ont le plus de chances de bien se comporter dans le milieu considéré. En Algérie, ces champs d'essai ont été plantés, au nombre de plusieurs centaines, chez les viticulteurs qui s'engageaient à les entretenir de façon convenable et à laisser les agents techniques faire les pesées de raisins et les observations nécessaires. Les dits champs d'essai, répartis dans les différentes natures de terres, ont permis de recueillir une contribution des plus intéressantes sur les aptitudes et la valeur culturale des porte-greffes et des cépages greffons.

La création d'un service de la reconstitution, spécialisé et disposant d'un personnel technique suffisant, permettrait de guider les viticulteurs dans leurs plantations de vignes greffées sur américains et de les amener à créer sur des bases solides de nouveaux vignobles à rendement plus élevé en donnant des produits de plus haute qualité que ceux des vignobles qui sont détruits ou le seront dans un avenir prochain par le phylloxera.

E. Vivet,
Inspecteur général honoraire de l'Agriculture.

Mouvement des vins en septembre

Sorties des chais *Métropole*	2.381.842	hectolitres
Depuis le début de la campagne	....	—
précédente	....	—
Différence en plus	....	—
Sorties des chais *Algérie*	2.930.449	—
Depuis le début de la campagne	....	—
précédente	....	—
Différence en plus	....	—
Consommation taxée *Métropole*	4.103.706	—
Depuis le début de la campagne	....	—
précédente	....	—
Différence en plus	....	—
Consommation taxée *Algérie*	86.073	—
Depuis le début de la campagne	....	—
précédente	....	—
Différence en plus	......	—
Stock commercial *Métropole*	10.510.830	—
Stock commercial de la campagne précédente	10.859.949	—
Différence en moins	349.119	—
Stock commercial *Algérie*	2.498.475	—
Stock commercial de la campagne précédente	2.230.253	—
Différence en plus	0.268.222	—

CULTURES ASSOCIÉES ET SUBSTITUTIVES DE LA VIGNE [1]

Après cette digression sur la viticulture associée en Italie, voyons comment l'on opère en France dans les départements précédemment cités.

Dans le Lot, où la culture de la vigne est en nette régression depuis quelques années, par suite de la médiocrité des rendements de cette culture (10 hectolitres à l'hectare) et du prix de revient élevé de l'hectolitre produit, on a opéré cette substitution progressive en faisant appel

(1) Voir page 335.

à deux cultures bien particulières à cette région : le chêne truffier et la lavande. Le chêne truffier trouve dans les terres jurassiques des plateaux de Causses de ce département un milieu particulièrement favorable. Cette spéculation de la culture truffière est donc très indiquée pour se substituer à la vigne dans ces sols autrefois viticoles.

La culture de la lavande a pris un certain développement au cours de ces dernières années. La surface cultivée est passée dans ce département de 9 hectares en 1929 à 110 hectares en 1937.

Dans la basse vallée de Grésivaudan (Isère), on plante ou mieux on sème le noyer dans les rangs de vigne, lorsque le noyer est développé la vigne est arrachée. Cette association substitutive qui se faisait jusqu'à présent a donné de bons résultats. Parfois, au lieu du noyer, on s'adresse au pommier qui est également très intéressant pour la région.

Dans l'Yonne, et plus particulièrement dans les régions de Saint-Bris-le-Vineux, Coulanges-la-Vineuse, Vaux, Chitry, la culture de la vigne fait place lentement à la culture des cerisiers de la même façon. Dans ces contrées, la culture du cerisier paraît devoir, dans l'avenir, prendre encore de l'extension. Les soins culturaux sont relativement restreints, la cueillette des fruits sur ces gobelets d'une hauteur maxima de deux mètres est assez facile, et, en outre, les débouchés actuels des cerises anglaises sont nombreux par suite de la vogue des liqueurs à base de cerise et des fruits à l'eau-de-vie.

En certains points viticoles du département de la Dordogne, il a été fait quelques essais de plantations de pêchers dans de vieilles vignes en vue de remplacer celles-ci à brève échéance. Les surfaces cultivées en vigne ne régressant pas ou peu dans ce département, il s'ensuit que ce système d'association substitutive ne revêt pas l'importance que nous avons mentionnée pour les trois premiers départements : Lot, Isère, Yonne.

Nous venons au cours de cette étude de jeter un regard d'ensemble sur l'état actuel de la question des cultures associées à la vigne en France. Nous avons pu ainsi constater l'importance assez sensible de ces cultures dans les diverses régions viticoles.

Examinons maintenant les raisons qui ont incité les viticulteurs de ces régions à adopter ce système de viticulture.

III. — Raisons qui amènent a associer la vigne aux autres cultures. — Nous avons eu l'occasion, au cours de cette monographie de la viticulture associée nationale, de faire entrevoir à plusieurs reprises les principales de ces raisons. Essayons maintenant de les reprendre, de les classer et de les analyser systématiquement et objectivement.

Toutes les raisons qui ont incité les viticulteurs à s'orienter dans la voie de la viticulture associée sont d'ordre économique.

Il semble bien, en effet, que dans toutes les régions viticoles situées sur un relief accidenté (régions montagneuses telles que Puy-de-Dôme, Drôme, Isère, Ariège) c'est, d'une part, la *rareté de la terre* et, d'autre part, *l'extrême morcellement de ces petites propriétés* qui ont été les raisons déterminantes des cultures associées dans ces départements.

Une raison qui est beaucoup plus générale que la précédente, mais qui découle en partie de celle-ci : *est la nécessité de produire sur un petit domaine tout ce qui est nécessaire aux besoins de l'exploitant et de sa*

famille. On a maintes fois fait l'observation, au cours des crises économiques qui ont sévi successivement au cours du présent siècle, que ce sont les régions de petites propriétés à polyculture qui supportent avec le moins de peine ces périodes délicates ; par expérience et prévoyance, le petit viticulteur de certaines régions a été conduit nécessairement à associer à la vigne, culture ancestrale, d'autres cultures indispensables à l'exploitation (légumes notamment), ainsi que les cultures fruitières. C'est bien là, il nous semble, la raison principale que l'on retrouve un peu partout à l'origine de ce système de viticulture.

Dans les contrées, comme la Drôme, le Var, les Pyrénées-Orientales, etc., où ce système a été rationnellement appliqué en vue d'une intensification culturale, il apparaît très nettement que l'on a voulu chercher à retirer de l'exploitation du fonds un revenu supplémentaire par une augmentation du revenu brut du domaine.

La viticulture spécialisée, comme tout système basé sur la spéculation d'une seule culture, subit d'une année à l'autre de grandes variations, tant au point de vue des rendements qu'au point de vue des cours des produits, alors que les frais d'exploitation sont sensiblement constants et même, ce qui est plus exact, en augmentation régulière depuis la guerre ; il s'ensuit que le viticulteur ne peut jamais prévoir un budget de son exploitation, même approximatif. Devant cette incertitude du lendemain, on comprend facilement que celui-ci ait cherché à régulariser sa production, en répartissant les risques par une association culturale, en vue d'obtenir *un produit brut à l'hectare aussi régulier que possible d'une année à l'autre.*

Dans certaines régions productrices de vins ordinaires, où le sol n'a pas une vocation spécifiquement viticole, il s'est trouvé, à un moment donné, que ces régions ont été concurrencées dans *leur production par les vins obtenus à meilleur compte dans les régions méridionales et algériennes.* Les viticulteurs de ces régions ont été amenés ainsi, par la force des choses, à associer la vigne à d'autres cultures plus rémunératrices. Il est assez curieux de constater que chaque crise viticole a marqué en faveur de ces cultures associées, notamment la culture fruitière, un renouveau d'intérêt et une extension certaine.

Moins fréquemment, et cela seulement dans certains cas, les cultures associées ont pour raison une *fertilisation économique du sol ;* c'est le cas des cultures intercalaires de trèfle incarnat, de vesce, etc..., que l'on effectue de temps en temps dans les vignes.

Dans les départements où l'on a l'habitude d'effectuer une association temporaire dans les jeunes plantiers pendant les deux ou trois premières années de l'évolution du vignoble, il faut en rechercher la raison, *dans le souci qu'a le viticulteur d'utiliser le terrain que les racines n'occupent pas entièrement et faire tirer profit à d'autres plantes du défoncement et de la fumure de fond pratiqués avant la plantation du vignoble.*

Dans le cas des associations substitutives, la raison directrice de ces systèmes est d'un ordre analogue au précédent ; c'est à seule fin de *gagner du temps pour remplacer la vigne par une autre culture vivace.* On évite ainsi une trop longue durée d'improductivité du fonds sur lequel on exécute ce changement de système de culture.

Dans certains départements que nous avons signalés d'autre part, tels que l'Ariège par exemple, où la vigne est la culture secondaire, *c'est le*

désir de produire la boisson familiale qui a poussé l'agriculteur, surtout métayer et fermier, à créer de petites vignes qui, souvent, bordent ou entourent certains champs.

Rareté de la terre,

Extrême morcellement des petites propriétés,

Nécessité de produire sur un petit domaine tout ce qui est nécessaire aux besoins de l'exploitation,

Souci de régulariser annuellement la production d'un domaine,

Nécessité d'augmenter son revenu brut,

Recherche d'une fertilisation économique du sol,

Souci d'utiliser et de tirer profit du sol pendant les deux ou trois premières années de plantation,

Eviter une trop longue perte de temps lors d'une substitution,

Désir de produire la boisson familiale,

voilà les raisons majeures qui se sont nettement dégagées à la suite de notre enquête dans les départements où la vigne est cultivée et qui motivent économiquement à associer la vigne aux autres cultures.

On pourrait, en poussant l'analyse de cette question d'une manière beaucoup plus serrée, dégager d'autres raisons, mais ayant alors une importance tout à fait relative. Pour nous, nous les considérons, d'une manière générale, plutôt comme des conséquences que des causes des cultures associées.

C'est afin de permettre une occupation plus rationnelle du personnel, disent certains, cela est peut-être vrai pour des régions comme les Pyrénées-Orientales, où l'on fait appel à des cultures intercalaires à cycle végétatif hivernal et printanier, et à la condition toutefois que l'exploitation soit suffisamment importante pour nécessiter l'emploi du personnel. C'est donc plutôt, comme on le voit, une conséquence heureuse dans certains cas.

Conséquences heureuses aussi que les raisons suivantes, que l'on indique parfois pour justifier les cultures associées :

Apport de fumures aux cultures annuelles intercalaires dont la vigne est susceptible de profiter.

Dans la petite culture, c'est pour que l'arbre bénéficie des labours donnés à la vigne.

Nous ne pouvons croire que de telles raisons strictement techniques soient susceptibles de motiver seules les cultures associées à la vigne.

C'est donc nettement sur le plan économique et non sur le plan technique qu'il faut s'orienter pour rechercher les raisons de l'évolution culturale de certaines régions viticoles françaises depuis quelques années. Là encore, nous avons un exemple de la prépondérance actuelle de l'économique sur le technique et de ses conséquences.

(à suivre)

Gabriel BUCHET
Inspecteur de l'Agriculture
Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

FAURE
Directeur des Services agricoles de la Drôme, Maître de Conférences d'arboriculture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

FRANCOT
Professeur d'Agriculture élève à la Section d'études supérieures de la vigne et du vin

LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES BERGERS

Le troupeau ovin français qui comptait en 1852 plus de 30 millions de têtes n'en avait plus que 16 millions en 1913 et n'en possède aujourd'hui qu'environ 9 millions seulement.

Voilà un fait brutal. Nous pouvons croire, espérer du moins, que nous avons ainsi touché les plus bas fonds possible de notre effectif de moutons. Et pourtant, à examiner les conditions qui régissent actuellement notre élevage ovin, et les tendances vers lesquelles il s'oriente, on est bien forcé d'être sceptique, sinon pessimiste : notre effectif est en désespérante stagnation. Nous nous trouvons aujourd'hui dans une situation paradoxale : l'élevage ovin est un de ceux qui « paient », notre déficit en laine et en viande de mouton devrait encourager son épanouissement florissant, les conditions de milieu qu'offre la France restent en général favorables à la culture des bêtes à laine... et pourtant notre troupeau, aussi remarquable qu'il puisse être en qualité, est, du point de vue numérique, un assez petit troupeau.

Quand on recherche les raisons profondes d'un semblable état de fait, c'est toujours au même gros obstacle qu'on se heurte : la pénurie des bergers. Là n'est pas la seule cause sans doute de notre actuelle déficience. Mais c'est bien la cause essentielle.

Sans bergers, il n'est pas de troupeau. Et combien souvent, à rechercher vainement le bon collaborateur qui leur est indispensable, les propriétaires de moutons, lassés, se découragent et renoncent à un élevage qui leur était pourtant fructueux.

Le problème du berger est bien le problème autour duquel se concentrent les préoccupations ovines essentielles.

Mais à vrai dire c'est un problème qui revêt deux aspects, celui du *recrutement*, et celui de la *formation professionnelle* des bergers.

Pour si intéressant qu'il soit, ce n'est pas cependant au difficile problème du recrutement des bergers que nous voudrions consacrer cette étude. Nous pourrons sans doute, ici même, y revenir un jour. Plus précisément c'est à celui de leur formation technique que nous voudrions réserver ce présent article.

Dans les milieux non informés on a trop souvent tendance lorsqu'on pense aux bergers à sous-estimer la fonction, à mépriser la personne. La garde des troupeaux exige-t-elle, pense-t-on, des facultés particulières, un savoir minimum et des aptitudes autres que celles de la méditation, de la contemplation ? Et le métier de berger, n'est-il pas celui des simples et des sots ?

C'est d'un pareil mépris que meurt la profession, car les jeunes ne veulent plus embrasser une carrière à ce point diminuée dans l'esprit public.

Un jugement comme celui-là, formulé avec tant de légèreté n'est que la signature de la propre ignorance de celui qui l'exprime.

Car le métier de berger exige tout un lot de connaissances variées et étendues. Le capital qui lui est confié est souvent énorme. Et c'est de sa gérance, bonne ou mauvaise, que dépendra son rendement, satisfaisant ou désastreux.

Ce qui fait l'heureuse conduite d'un troupeau, c'est la façon dont les bêtes sont connues, l'habileté avec laquelle les maladies seront décelées et traitées,

NOUVELLES RECHERCHES
SUR LES PRODUCTEURS DIRECTS
CULTIVÉS
A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE
DE MONTPELLIER

par

Georges BERNON — Chef des travaux de Viticulture
Edouard NÈGRE — Chef des Travaux d'Œnologie
à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

24-23 Baco (suite)

Vin *très coloré* ; d'intensité colorante environ deux fois celle du vin de Cabernet-Sauvignon ; *couleur très stable* malgré une acidité fixe très faible. Extrait sec normal.

Résistance aux maladies. — Mildiou : Intensité de la maladie :

1930	Feuilles au 8 juin : 0 ;	au 11 septembre : 0,5.		
	Grappes au 15 juillet : 0 ;	—	0.	
1931	Sur feuilles, au 7 octobre : Mosaïque abondante.			
1932	Feuilles de souche sur	Rupestris :	0,5.	
—	— —	Riparia :	0,5.	
—	Grappes de souche sur	Rupestris :	1	
—	— —	Riparia :	0,5.	
1937	Intensité au 3 septembre : 0.			

Oidium : Résistant.
Coulure : Résistant.
Débourrement : Précoce.
Floraison : Très précoce.
Maturation : 17 août 1937.
Dégustation : Très coloré, très corsé, amer, plat, grossier, terne, jaune.

19.637 CASTEL de la REILLE

Œillade × Rupestris

Facies = Vinifera — Rupestris

Bourgeonnement : Glabre, à peine rosé.
Jeunes feuilles : Absence de poils dressés et de poils laineux, donc glabre.
Parenchyme vert
Nervures vertes.
Feuilles adultes : 3.034.021.466 moins pubescentes que celles de Riparia Gloire, sans poils laineux, moyennement bullées, à dents presque aussi

aiguës que celle du Riparia, à bords tendant à se retourner en dessous, légèrement glacées, non gaufrées, à sinus pétiolaire en lyre non fermé, à nervures très colorées en dessus jusqu'à la première bifurcation à partir de la base, rameaux vineux en dessus.

Grappes : Grande, lâche, à grains au-dessous de la moyenne, petits.

Poids d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot = 76 gr.
— — — Riparia .... = 70 gr.
— — franche de pied .... = 52 gr.

VIN : *Vinifié en rouge*

	1937
Densité à 15°	998,7
Degré alcoolique	14°6
Acidité totale	4,45
Acidité volatile	0,40
Acidité fixe	4,05
Extrait-sec	36,25
Matières réductrices	3,8
Extrait-sec réduit	33,46
Cendres	3,3
Alcalinité des cendres, en $CO^3 K^2$	2,16
— — en bitartrate de K	5,88
Acide tartrique en bitartrate de K	4,24
Potasse en bitartrate de K	6,21
Indice de tartre	0,6
Somme « Alcool + Acidité fixe »	18,81
Rapport « Alcool/Extrait »	3,4
Tanin	1,8
Couleur au vinocolorimètre	5ᵉ V.R. 49
Intensité colorante (Unité vin de Cabernet 1937)	2,75
Tenue à l'air	bonne

Vin *très coloré*, d'intensité colorante presque trois fois plus colorantes que celle du vin de Cabernet-Sauvignon ; nuance 5ᵉ Violet-Rouge ; *couleur très stable.*

Degré élevé.

Acidité fixe élevée, mais indice de tartre faible.

Extrait-sec réduit normal.

Dégustation : Très coloré, très corsé, épais, herbacé.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1930 Feuilles au 8 juin : 3 ; au 11 septembre : 1.
— Grappes au 15 juillet : 4,5 ; — 4.
1931 Sur feuilles au 7 octobre : 3,5.
1932 Feuilles de souches greffées sur Rupestris : 3.
— — — — Riparia : 3.
— Grappes — — Rupestris : 4,5.
— — — — Riparia : 4,5.

Oïdium : Résistant.

Coulure : Peu résistant.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de Pied}}{\text{Greffé du Riparia}} = 0,253.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de Pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0,295.$

Débourrement : Très précoce.
Floraison : Très précoce.
Maturation : 17 août 1937.

872 BERTILLE SEYVE

Seibel 85 × Gaillard n° 1

Seibel 85 = Seibel 2 × Ar. Ganzin n° 1

Gaillard n° 2 = Rupestris — Othello et Noah

Fascies du Riparia

Feuilles adultes : 0.244.515.434 — Limbe sans poils dressés, aranéeux, assez bullé, à dents de Riparia, tourmenté, glacé, gaufré, à sinus pétiolaire en lyre, non fermé, coloré au point pétiolaire, à rameaux rayés de rouge, légèrement côtelés.

Grappes : Noires, courtes, grain moyen, saveur foxée.

VIN : *Vinifié en rouge*	1936	1937
	—	—
Densité à 15°	999,0	999,2
Degré alcoolique	10°1	11°
Acidité totale	4,7	5,8
Acidité volatile	0,25	0,35
Acidité fixe	4,45	5,45
Extrait-sec	26,91	29,38
Matières réductrices		3
Extrait-sec réduit		27,38
Somme « Alcool + Acidité fixe »	14,55	16,58
Rapport « Alcool/Extrait »	2,98	3,22
Couleur au vinocolorimètre	R. 60	8°VR.60
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	2,75	2,25
Tenue à l'air	casse bleue	forte cas. bleue

Vin *très coloré*, intensité colorante de deux à trois fois celle du vin de Cabernet.

Bon degré.

L'acidité fixe parait élevée, elle est, cependant, insuffisante ou mal constituée puisque ce vin *casse facilement à l'air*. Il faudrait pour l'empêcher de se troubler, l'aditionner d'une quantité suffisante d'acide citrique.

Extrait-sec réduit normal.

Dégustation : 1936, amer, nettement foxé, très coloré.
— 1937, foxé, très belle couleur.

Résistance aux maladies. — *Oidium* : Résistant.
Coulure : Très résistant.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de Pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0,75.$

2 COUDERC

Hybride de Riparia

Bourgeonnement : Duveteux, à peine rosé.

Jeunes feuilles : Moyennement pubescentes à la face inférieure, à celle du Gloire dépourvu de tomemtum, lisse, à dents moyennes, tendant à se refermer en coupe à la partie supérieure, presque glacé, non gaufré, à sinus pétiolaire en lyre, non fermé, à nervures vertes, ainsi que les sarments qui sont un peu côtelés.

Grappes : Grains de taille moyenne, noirs, à saveur rappelant celle du bitume, du pétrole.

Poids d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot. = 166 gr.
— — — sur Riparia.......... = 131 gr.
— — — Franche de pied ...... = 47 gr.

VIN : *Vinifié en rouge*	1936	1937
Densité à 15°	998,7	998,9
Degré alcoolique	9°3	7°2
Acidité totale	5,65	5,6
Acidité volatile	0,38	0,49
Acidité fixe	5,27	5,11
Extrait-sec densim	24,42	19,71
Matières réductrices	2,3	1,4
Extrait-sec réduit	23,12	19,31
Somme « Alcool + Acidité fixe »	14,65	12,36
Rapport « Alcool/Extrait »	3,2	2,98
Couleur au vinocolorimètre	8e VR. 118	5e VR. 160
Intensité colorante (Unité : vin de Cabernet)	1,05	0,7
Tenue à l'air	bonne	bonne

Intensité colorante voisine de celle du vin de Cabernet-Sauvignon, matières colorantes stables.

L'échantillon de 1936 a une bonne composition : degré moyen, bonne acidité fixe, extrait sec réduit normal.

L'échantillon de 1937 a un degré trop faible et une acidité fixe insuffisante ; son extrait-sec est relativement élevé.

Dégustation : 1936, paraissant piqué, pâteux, très plat, mauvaise odeur.
— 1937, plat, belle couleur, nauséeux.

Résistance aux maladies. — *Mildiou* :

1930 Feuilles au 8 juin : 0,5 ; Grappes au 15 juillet : 4.
— — au 11 sept. : 0,5 ; — au 11 sept. : 0,5.
1931 Feuilles au 7 octobre : 4.
1932 Feuilles de souche greffées sur Rupestris du Lot : 1,5.
— — — — Riparia : 1,5.
— Grappes — — Rupestris du Lot : 1,5.
— — — — Riparia : 3.
1937 Feuilles au 3 septembre : 0,5.

Oïdium : Résistant.

Coulure : Résistant.

Prix d'achat des alcools

Arrêté du 7 septembre 1938.

Article unique. — Le prix d'achat par l'État de l'alcool provenant de la distillation de la betterave récoltée pendant la campagne 1937-1938 est fixé ainsi qu'il suit, dans la limite du contingent fixé par l'article 6 de la loi du 31 mars 1933 :

EMPLACEMENT DES DISTILLERIES	PRIX CORRESPONDANTS PAR HECTOLITRE d'alcool pur mesuré à la température de 15° centigrades.		
	Alcools rectifiés	Flegmes titrant au minimum 90° Gay-Lussac.	Flegmes titrant moins 90° Gay-Lussac.
	francs	francs	francs
Département de la Côte-d'Or	369.113	358.181	346.969
Autres départements..................	365.840	355.166	344.419

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Le service des alcools fixera les conditions de recette et réglera les conditions de payement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

ARRÊTÉS DU 29 SEPTEMBRE 1938

Art. premier. — Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool produit au cours de la campagne 1938-1939 et provenant de la mise en œuvre des mélasses indigènes de ladite campagne, est fixé ainsi qu'il suit dans la limite du contingent de 600.000 hectolitres fixé par l'article 41 du décret du 30 juillet 1935 :

Alcool rectifié : 218 fr. 75 par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant au minimum 90 degrés Gay-Lussac : 233 fr. 75 par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant moins de 90 degrés Gay-Lussac : 218 fr. 75 par hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Art. 2. — Les prix fixés par l'article 1er de l'arrêté du 30 décembre 1937 continueront à être appliqués jusqu'au 15 novembre 1938 aux alcools provenant de la mise en œuvre en vue de la fabrication de la levure, des mélasses indigènes des campagnes antérieures.

Art. 3. — Le service des alcools fixera les conditions de recette et réglera les conditions de paiement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools, et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

***

Art. premier. — Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool provenant de la distillation des pommes ou des poires récoltées pendant la campagne 1938-1939, est fixé ainsi qu'il suit, dans la limite du contingent de 300.000 hectolitres fixé par l'article 41 du décret du 30 juillet 1935 et du report de la campagne précédente :

Alcool rectifié : 804 fr. 84 pour l'hectolitre d'alcool pur rectifié extra-neutre mesuré à la température de 15 degrés centigrades ;

Flegmes titrant au minimum 90 degrés Gay-Lussac : 789 fr. 84 pour l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades ;

Flegmes titrant au moins 70 degrés Gay-Lussac : 774 fr. 84 pour l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Art. 2. — Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool provenant de la distillation des pommes ou des poires récoltées pendant la campagne 1938-1939, livré sur le contingent de 150.000 hectolitres prévu par l'arrêté du 30 août 1938 rendu en application du décret du 17 juin 1938, est fixé à :

Alcool rectifié : 365 fr. 84 pour l'hectolitre d'alcool pur rectifié extra-neutre mesuré à la température de 15 degrés centigrades ;

Flegmes titrant au minimum 90 degrés Gay-Lussac : 355 fr. 166 pour l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades ;

Flegmes titrant au moins 70 degrés Gay-Lussac : 344 fr. 419 pour l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Art. 3. — Les offres établies sur timbre devront être adressées au service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris (1er), avant le 20 octobre 1938. Elles pourront être faites soit par des récoltants ou leurs coopératives, soit par des distillateurs professionnels.

Elles indiqueront :

1° Les quantités offertes exprimées en alcool pur ;

2° La nature de l'alcool (alcool rectifié ou flegmes, le titre alcoolique) ;

3° Le lieu où l'enlèvement devra être opéré.

Art. 4. — La répartition entre les producteurs soumissionnaires des contingents ci-dessus ainsi que le paiement aux prix prévus, auront lieu suivant les règles fixées par l'arrêté du 17 août 1938.

Art. 5. — Le service des alcools fixera les conditions de recette et règlera les conditions de paiement, d'emmagasinage et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

***

Art. premier. — Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool provenant de la distillation des cidres ou poirés récoltés pendant la campagne 1938-1939 est fixé ainsi qu'il suit, dans la limite du contingent de 25.000 hectolitres fixé par l'article 41 du décret du 30 juillet 1935 et du report de la campagne précédente :

Alcool rectifié extra-neutre : 932 fr. 85.

Flegmes titrant au minimum 90 degrés : 917 fr. 85.

Flegmes titrant au minimum 70 degrés : 902 fr. 85.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Art. 2. — Les alcools devront avoir été produits sous le contrôle du service des contributions indirectes et, dans tous les cas, ils ne pourront provenir que de la distillation de cidres ou poirés présentant les caractéristiques prévues par les décrets et règlements rendus en exécution de la loi du 1er août 1905.

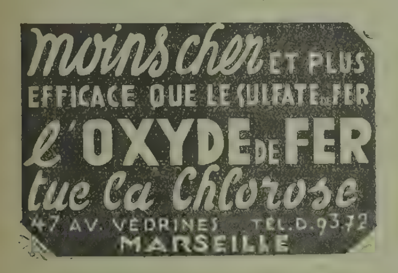
Art. 3. — Les offres établies sur timbre devront être adressées au service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris (1er), avant le 31 mars 1939 ;

Petites Annonces Économiques

"SOJA"

1195. — Le **Comptoir Agricole et Industriel du Centre** met à la disposition des abonnés du *Progrés Agricole et Viticole* tous les produit du **Soja :** semences, provendes, livres, grains industriels pour la fabrication du lait et la nourriture des animaux de fermes et de basse-cour.

Pour tous renseignements et commandes, s'adresser au *Progrès Agricoleet Viticole*.





Vous obtiendrez :

Germination

Rendement

Conservation

avec les plants de

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées

DE

l'ANC^ne^ SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC

40 Variétés nouvelles, résistantes, productives

Livraisons conformes au Décret

Demandez catalogue illustré gratis et franco

Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons insecticides, efficacité garantie

Agents sérieux acceptés partout

PLANTS de LAVANDES & LAVANDINS
FRAISIERS, La meilleure variété hâtiveet demi-hâtive
VIGNES COUDERC 7.120
BLÉ FLORENCE AURORE (semence) sélectionnée garantie 999 p. o/ooo de pureté
Prix sur demande.

S'adresser à :

M. COTTE, horticulteur
à **ORAISON** (Basses-Alpes)

1041. — *Société des Poudres de Sûreté.* — Explosifs FAVIER. Détonateurs, mèches, **pour tous usages agricoles.** Ag. rég. M BOUSQUET, 42, rue de la République, BÉDARIEUX.

BLÉS DE SEMENCES

Variétés adaptées au Sud-Ouest

Paul PUJOL

Ingénieur I.A.T., Propriétaire
Domaine de Clairfont
PORTET (Haute-Garonne)

SPÉCIALITÉS

POMMES DE TERRE

LE CORGUILLÉ Frères
à **YFFINIAC** (Côtes-du-Nord)
Agents sérieux acceptés

Nos Agriculteurs se modernisent

M. E. RAFEL, La Servantie, par Senouillac (T.) battra désormais ses récoltes avec **"342"** la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg.** Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple, légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, triés vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse. Avec 2 ou 3 personnes au service de sa **342** et avec un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'écomonie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 3 juillet 1938.

elles pourront être faites soit par les récoltants ou leurs coopératives, soit par des distillateurs professionnels.

Elles indiqueront :

1° Les quantités offertes en alcool pur ;

2° La nature de l'alcool offert (alcool rectifié extra-neutre ou flegmes, titre alcoolique) ;

3° Le lieu où l'enlèvement devra être opéré.

La suite réservée aux offres soumises sera notifiée aux intéressés avant le 30 avril 1939.

Art. 4. — La répartition entre les producteurs soumissionnaires des contingents ci-dessus, ainsi que le paiement aux prix prévus, auront lieu suivant les règles fixées par l'arrêté du 17 août 1938.

Art. 5. — Le service des alcools fixera les conditions de recette et réglera les conditions de paiement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

*
**

Art. premier. — Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool provenant de la distillation des marcs, dilués ou non, de la récolte de 1938, est fixé ainsi qu'il suit dans la limite du contingent de 300.000 hectolitres fixé par l'article 41 du décret du 30 juillet 1935 :

Alcool rectifié extra-neutre : 585 fr. 30.

Alcool rectifié, type Midi, titrant au minimum 94 degrés : 575 fr. 30.

Flegmes titrant au minimum 90 degrés : 570 fr. 30.

Flegmes titrant au minimum 87 degrés : 565 fr. 30.

Flegmes titrant au minimum 70 degrés : 555 fr. 30.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcools mauvais goût.

Art. 2. — Les offres établies sur timbre devront être adressées au service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris (1er), avant le 1er décembre 1938, soit par des distillateurs professionnels, soit par des négociants acheteurs de vendanges.

Elles indiqueront :

1° Les quantités offertes exprimées en alcool pur ;

2° La nature de l'alcool (alcool rectifié ou flegmes, titre alcoolique) ;

3° Le lieu où l'enlèvement devra être opéré.

La suite réservée aux offres soumises sera notifiée aux intéressés avant le 15 décembre 1938 ; ces offres seront acceptées dans la limite du contingent fixé.

En cas de dépassement dudit contingent, des réductions seront opérées dans les conditions prévues par l'article 42 du décret susvisé.

Art. 3. — Le service des alcools fixera les conditions de payement d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

*
**

Art. 1er. — Le prix d'achat par l'Etat de l'alcool provenant de la distillation du vin récolté pendant la campagne 1938-1939 est fixé ainsi qu'il suit, dans la limite du contingent de 325.000 hectolitres fixé par l'article 41 du décret du 30 juillet 1935 :

Alcool rectifié extra-neutre : 987 fr. 75.

Alcool rectifié type Midi, titrant 94 degrés au minimum 977 fr 75.

Flegmes titrant au minimum 90 degrés : 972 fr.75.

Flegmes titrant au minimum 87 degrés : 967 fr. 75.

Flegmes titrant au minimum 70 degrés : 957 fr. 75.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Art. 2. — Les offres établies sur timbre devront être adressées au service des alcools, 14, rue de l'Echelle, à Paris (1er), avant le 31 décembre 1938 ; elles pourront être faites soit par les récoltants ou leurs coopératives, soit par des distillateurs professionnels, soit par des négociants acheteurs de vendanges.

Elles indiqueront :

1o Les quantités offertes en alcool pur ;

2o La nature de l'alcool offert (alcool rectifié, extra-neutre ou type Midi, flegmes, titre alcoolique) ;

3o Lieu où l'enlèvement devra être opéré.

La suite réservée aux offres soumises sera notifiée aux intéressés avant le 15 janvier 1939. Ces offres seront acceptées dans la limite du contingent fixé. En cas de dépassement dudit contingent, des réductions seront opérées dans les conditions prévues par l'article 42 du décret du 30 juillet 1935 susvisé.

Art. 3. — Les alcools devront avoir été produits sous le contrôle du service des contributions indirectes ou des contributions diverses. Dans tous les cas, ils ne pourront provenir que de la distillation des vins libres de tout blocage autre que celui basé sur l'importance de la récolte et le rendement à l'hectare, à l'exclusion absolue des piquettes, des marcs, des lies et, en général, de tous les sous-produits du vin.

Art. 4. — Le service des alcools fixera les conditions de recette et réglera les conditions de payement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et, généralement, toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

***

Art. premier. — Le prix d'achat par l'Etat des alcools éthyliques, de synthèse, de grains et divers, produits au cours de la campagne 1938-1939, est fixé ainsi qu'il suit, dans la limite du contingent de 28.000 hectolitres fixé par l'article 41 du décret du 30 juillet 1935.

Alcool rectifié : 219 fr. 50 pour hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant au minimum 90 degrés Gay-Lussac : 206 fr. 50 pour l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Flegmes titrant moins de 90 degrés Gay-Lussac : 196 fr. 50 pour l'hectolitre d'alcool pur mesuré à la température de 15 degrés centigrades.

Pour les alcools rectifiés, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Art. 2. — Les offres établies sur timbre devront être adressées au service des alcools, 11, rue de l'Echelle, à Paris (1er).

Elles indiqueront :

1o Les quantités offertes exprimées en alcool pur ;

2o La nature de l'alcool (alcool rectifié ou flegmes, le titre alcoolique ;

3o Le lieu où l'enlèvement devra être opéré.

Les offres seront acceptées dans la limite du contingent fixé. En cas de dépassement dudit contingent, les réductions seront opérées dans les conditions fixées par l'article 42 du décret susvisé.

Art. 3. — Le service des alcools fixera les conditions de recette et réglera les conditions de payement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}}$ = 0,16.

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}}$ = 0,107.

Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive,
Maturation : 13 septembre 1937.

3 COUDERC

Hybride de Riparia

Bourgeonnement : Duveteux, rosé.

Jeunes feuilles : Moyennement pubescentes à la face inférieure, sans tomentum, teinte bronzée plus atténuée que chez le 2 C. donnant une feuille presque verte.

Nervures vertes à la face inférieure.

Feuilles adultes : 8.034.324.434 — Limbe très pubescent, dépourvu de poils laineux, moyennement bullé, à dents assez aiguës, tendant à se refermer en coupe, un peu glacée, presque entièrement gaufrée, sinus pétiolaire en lyre, non fermé, nervures colorées au point pétiolaire, sarmants rayés de rouge, un peu côtelés.

Grappes : A baies plus grosses que celles du 2 C., à goût de « sauvage », moins mauvais que le précédent (2 C.).

Poids d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot. =
— — — Riparia.......... =
— — — franche de pied .. =

VIN : *Vinifié en rouge*	1935	1936	1937
Densité à 15°	997,1	998,2	994,8
Degré alcoolique	12°5	9°6	13°15
Acidité totale	4,8	4,4	4,4
Acidité volatile	0,58	0,43	0,26
Acidité fixe	4,22	3,97	4,14
Extrait sec densim	28,66	24,13	25,37
Matières réductricés	1,2	1,5	2,4
Extrait-sec réduit	28,46	23,63	23,97
Somme « Alcool + Acidité fixe »	16,82	13,61	17,36
Rapport « Alcool/Extrait »	3,5	3,2	4,4
Couleur au vinocolorimètre	R. 130	2e VR. 105	5e VR. 80
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	0,9	1,2	1,5
Tenue à l'air	bonne	bonne	forte cas. bleue

Même intensité colorante que le vin de Cabernet-Sauvignon, plutôt un peu plus coloré

Bon degré.

Acidité fixe, dans l'ensemble, convenable ; le vin de 1937 devrait être, cependant, traité par de l'acide citrique pour l'empêcher de casser à l'air.

L'échantillon de *1936* ne casse pas à l'air, il laisse déposer, seulement, un peu de matière colorante oxydée, au bout d'une semaine d'exposition à l'air.

Composition normale.

Dégustation : 1936, astringent, sans caractère, coloré, acceptable.
— 1937, coloré, rappelant beaucoup de Producteurs directs.

Résistance aux maladies. — Mildiou :
1930 Feuilles au 8 juin : 0,5 ; grappes au 15 juillet : 3.
— — au 11 sept. : 0,5 ; — au 11 sept. : 0,5.
1931 Feuilles au 7 octobre : 2.
— Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 2.
— — — — Riparia : 2
— Grappes — — Rupestris du Lot : 4.
— — — — Riparia : 4.
1937 Feuilles au 3 septembre : 0,5
Oïdium : Résistant.
Coulure : Résistant

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0{,}666.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}366.$

Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive.
Maturation : 13 septembre 1937.

12 COUDERC BLANC

Hybride de Lincecumii
Facies : Riparia-Aestivalis

Bourgeonnement : Duveteux, rosé.

Jeunes feuilles : Face inférieure de la feuille très pubescente, sans poils laineux.

Parenchyme vert, nervures vertes.

Feuilles adultes : 9.055.151.257 — Limbe extrêmement pubescent, dépourvu de poils laineux, bullé, dents aiguës, feuille plane, glacée, non gaufrée, sinus pétiolaire largement ouvert, nervures vineuses jusqu'à la première bifurcation, rameau rouge en dessus, légèrement côtelé.

Grappes : Serrée, à baies plutôt petites, blanches, chair pâteuse à la dégustation, presque neutre ou arrière goût de fox.

Poids d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot = 98 gr.
— — — Riparia......... = 150 gr.
— — — franche de pied. = 107 gr.

VIN : *Vinifié en blanc*	1936	1937
	—	—
Degré réel..............................	10°4	10°7
Degré en puissance	1°15	1°2
Acidité totale	4	3,8
Acidité volatile	1,01	0,55

Acidité fixe	2,99	3,25
Extrait-sec à 100°	34,20	34,75
Matières réductrices	22,2	22,7
Extrait-sec réduit	13	13,05
Cendres		1,72
Alcalinité des cendres en CO3 K2		0,95
— — en bitartrate de K.		2,59
Acide tartrique, en bitartrate de K		3,30
Potasse, en bitartrate de K		3,20
Indice de tartre		1
Somme « Alcool + Acidité fixe »	14,64	15,21
Rapport « Alcool/Extrait »	7,1	7,2
Tanin		indos.
Tenue à l'air	bonne	bonne

Vin jaune.
Bon degré.
Acidité fixe suffisante, mais relativement faib'e.
Extrait-sec réduit faible ; *ce vin a l'allure d'un vin viné.*
Beaucoup de sucre.



13 Couderc (1/2 grandeur)

Dégustation : 1936, liqueureux, astringent et un peu amer.
— 1937, liquoreux, arrière goût amer, assez alcoolique, corsé, peut aller seul, odeur sauvage.

Résistance aux maladies. — *Mildiou* :

1930	Feuilles au 8 juin : 0,5 ;	grappes au 15 juillet :	0,5.
—	— au 11 sept. : 0,5 ;	— au 11 sept. :	0,5.
1931	Feuilles au 7 octobre : 3,5.		
1932	Feuilles de souche greffées sur Rupestris du Lot :		0,5.
—	Grappe — — —		0,5.

Oïdium : Résistant.
Coulure : Peu résistant.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 2,65.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 4,34.$

Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive.
Maturation : 16 septembre 1937.

13 COUDERC

Hybride de Lincecumii

Bourgeonnement : Duveteux, à peine rosé.

Jeunes feuilles : Pratiquement glabre. Teinte générale de la jeune feuille verte. Nervures vertes.

Feuilles adultes : 0.051.332.427. — Limbe ni pubescent, ni tomenteux, bullé, à dents très larges, tendant à se refermer en coupe en dessus, glauque en-dessous, très légèrement gaufré, sinus pétiolaire en lyre, non fermé; nervures à peine vineuses, rameaux rouges en-dessus à section unie.

Grappes : Allongée, à grains tassés, blancs, plutôt petits. Chair très pâteuse, à arrière goût de fox.

Poids d'une grappe de souche greffée	sur Rupestris du Lot	= 92 gr.
— — —	sur Riparia	= 78 gr.
— — —	franche de pied	= 100 gr.

VIN : *Vinifié en blanc.*

	1936	1937
Densité à 15°	996 2	
Degré alcoolique	11 1	11 6
Acidité totale	4,45	3,85
Acidité volatile	0,73	0,55
Acidité fixe	3,72	3,30
Extrait sec	23,6	16,02
Matière réductrices	5,9	1,4
Extrait-sec réduit	17,7	15,62
Cendres		1,32
Alcalinité des cendres :		
en $CO^3 K^2$		0,82
en bitartrate de potassium		2,25

(à suivre)

la connaissance qu'a le berger, des exigences alimentaires de ses animaux, et de la manière d'y satisfaire. La technique de l'élevage tout au long du cycle annuel qui va de l'agnelage à la tonte, de l'hivernage à la transhumance, de la bergerie au champ de foire exige une connaissance approfondie d'un complexe métier, et mille « finesses » qui sont du domaine de l'observation, de l'intuition, et de l'art plus encore que de la science.

Le berger ce n'est pas un généticiste, mais c'est au moins un sélectionneur. Ce n'est pas un médecin ; c'est cependant plus qu'un infirmier, car rien ne lui est caché de la science des accoucheurs, et de la chirurgie de première urgence.

Quand on sait tout ce qui est exigé de science, d'art et de dévouement d'un berger digne de ce nom, le discrédit moral dans lequel il est souvent tenu est encore plus inadmissible. Il faut que cesse ce discrédit. Et que soit revalorisée moralement et matériellement une profession égale aux plus difficiles. Mais on ne s'improvise pas, ni on ne nait berger. On le devient. Et pour que soit rehaussée une profession qui mérite de l'être, il est nécessaire que le problème de la formation technique des bergers soit mis au premier plan. Non pour en faire des demi-scientifiques, bien sûr, mais au moins des artisans égaux aux meilleurs.

L'apprentissage des jeunes bergers peut être réalisé selon trois méthodes :

La formation par l'employeur lui-même ; l'enseignement par un berger ancien auquel est confié le novice qu'il convient d'éduquer ; et enfin l'instruction technique par une école spécialisée.

La formation du berger par l'employeur est une excellente méthode si le propriétaire possède lui-même de façon suffisante la technique du métier, s'il possède aussi la patience, le doigté hors desquels il n'y a plus d'éducation véritable, et aussi et surtout s'il lui est possible de consacrer suffisamment de temps à cette œuvre longue d'apprentissage. Méthode excellente dans ses résultats si ces conditions sont réunies et si le troupelier ne craint pas de se voir enlever par d'autres un collaborateur qu'il aura eu tant de peine à former. Tout cela revient à dire que ce procédé n'est possible que dans des cas si exceptionnels qu'il ne peut être retenu comme une méthode régulière et normale.

La formation des jeunes bergers par un ancien dont ils reçoivent l'exemple de chaque instant est certainement la méthode de choix quant toutes les conditions réunies la rendent possible elle aussi. C'est ainsi en tous cas que les pères éduquaient les fils au temps bienheureux, mais aujourd'hui enfui, où s'entretenaient au sein des familles de bergers la tradition et l'amour du métier. Mais nous devons bien nous avouer qu'il y a souvent incompatibilité d humeur entre les vieux et les jeunes que n'attache aucun lien particulier, et que cet enseignement par l'exemple offre souvent le gros danger de perpétuer, à côté de notions empiriques précieuses, une routine, des préjugés et des contre-vérités regrettables.

Si certains vieux bergers savent parfois façonner de remarquables conducteurs de troupeaux, il n'en est pas moins vrai que l'éducation des jeunes par les anciens se révèle souvent impossible ou dangereuse.

C'est pourquoi nous devons aujourd'hui et de plus en plus nous tourner vers *l'enseignement par les écoles professionnelles* et rendre ces établissements tels qu'ils ne puissent faire naitre, à côté de tous leurs avantages, que le minimun de déconvenues.

Cet enseignement professionnel existe. La bergerie Nationale de Rambouillet devait tout naturellement devenir à cet égard un Centre d'instruction. Une École de bergers y fut créée en 1874. Les élèves en petit nombre y passaient deux années. Après avoir fonctionné pendant 20 ans, cette école fut fermée après n'avoir instruit qu'une centaine d'élèves. En 1922, elle fut ouverte à nouveau sur de nouvelles bases. L'enseignement qui y est prodigué s'adresse non seulement aux futurs bergers, mais aussi aux apprentis moutonniers, à ceux qui désirent exploiter des troupeaux pour leur propre compte.

Cet enseignement dure dix mois, du 1er octobre au 31 juillet. A côté des cours théoriques qu'y reçoivent les élèves, ceux-ci sont exercés pratiquement sur l'admirable troupeau de notre bergerie nationale, à toutes les opérations qui marquent le cycle annuel de l'élevage : lutte, agnelage, allaitement, sevrage, tonte, alimentation à la bergerie et aux champs, etc., etc... L'enseignement général n'est d'ailleurs pas oublié et les élèves reçoivent aussi, à Rambouillet, un complément d'instruction dont l'utilité et incontestable.

Mais l'enseignement qui est donné dans une école de bergers doit tenir compte des mille circonstances qui caractérisent une région donnée. Et les conditions qui régissent l'élevage du mouton dans la région parisienne sont loin d'être les mêmes que celles qui commandent ce même élevage dans l'Aveyron, les Landes, ou bien la Crau. Autrement dit la formation des bergers ne peut être une opération passe-partout, mais elle doit s'adapter aux diverses conditions de milieu qui caractérisent nos principales régions moutonnières.

C'est pourquoi en dehors de l'École de Rambouillet, l'Union Ovine de France a créé au cours de ces dernières années, sous le patronage du Ministère de l'Agriculture, plusieurs centres régionaux d'apprentissage de bergers ; que nous pouvons énumérer comme suit :

Le Centre d'Arthez d'Armagnac pour la région des Landes ; le Centre d'Oloron pour les Basses-Pyrénées ; le Centre de Ménil-la-Horgne pour l'Est ; celui de Roquefort pour les régions laitières de l'Aveyron et limitrophes de l'Aveyron ; celui du Merle, près de Salon, pour la région provençale et la Corse.

A Rambouillet un centre d'apprentissage de l'Union ovine fonctionne aussi pendant les 2 mois de vacances de l'École proprement dite.

Tous ces centres fonctionnent de façon comparable. Mais parce que celui du Merle, près de Salon, intéresse plus particulièrement notre région Languedocienne et Provençale et aussi parce que depuis un an, il se trouve placé sous la direction administrative et technique de l'École nationale d'Agriculture de Montpellier, c'est de lui que nous voudrions surtout parler. C'est lui que nous voudrions prendre comme type.

Le Centre d'apprentissage du Merle, fondé par l'Union Ovine, est annexé au Centre National d'Expérimentation du Midi, lequel fonctionne sous la direction de l'École de Montpellier.

Le magnifique troupeau de sélection qu'il héberge constitue son outil essentiel.

L'École s'adresse aux jeunes gens, fils d'éleveurs ou d'ouvriers agricoles, qui se destinent à l'élevage ou à la garde des troupeaux. Certes, les jeunes citadins peuvent y avoir aussi accès, mais à la condition d'avoir déjà une

vocation rurale solidement enracinée, car l'École ne veut pas être une pépinière de déclassés, et de candidats à la déception et à l'amertume.

Ces jeunes apprentis doivent avoir 15 ans au moins et au plus 25 ans.

Dans ses grandes lignes voici comment fonctionne cette école saisonnière :

L'enseignement s'y ouvre chaque année, dans la première semaine de novembre et se poursuit au Centre durant deux mois. Il est complété ensuite par un stage de dix mois auprès d'éleveurs particulièrement réputés, stage pendant lequel l'élève reste sous la responsabilité du Centre.

Pendant le séjour à l'École, l'enseignement qui y est dispensé est à la fois théorique est pratique.

Théorique par les notions relatives à la connaissance générale du mouton, à son alimentation, à son hygiène, aux maladies qui peuvent atteindre le troupeau, aux grandes méthodes d'élevage comme aussi aux procédés de la sélection rationnelle.

Pratique cet enseignement l'est aussi par les manipulations auxquelles sont tenus les élèves dans la conduite journalière du troupeau, tant à la bergerie qu'au pâturage, et aussi par l'apprentissage de l'application raisonnée des soins et des médicaments. Cet enseignement est assuré par des professeurs d'agriculture, des éleveurs compétents, des praticiens vétérinaires, en même temps que par le maître berger et un moniteur qualifié en contact permanent avec les élèves.

Le stage de dix mois qui suit le séjour à l'École contribue puissamment aussi à l'instruction et à l'éducation professionnelle du futur berger.

Cette année complète d'apprentissage est sanctionnée par un examen et la délivrance d'un diplôme décerné par le Ministère de l'Agriculture.

Nous devons dire aussi que durant le séjour à l'École, les élèves logés et nourris gratuitement, sont dégagés de tous frais, et que, pendant le stage ils reçoivent généralement une modeste rétribution de l'éleveur qui, cependant, contribue à les former.

Ces indications, susceptibles d'intéresser, nous semble-t-il, un certain nombre de jeunes gens seront complétées à loisir s'ils s'adressent, pour tous renseignements complémentaires, à M. le Directeur du Centre du Merle, près Salon (B.-du-Rh.) où doivent aussi être adressées les demandes de candidature.

Nous ne saurions trop d'ailleurs les engager à faire connaître au plus vite leur intention. Car pour maintenir son enseignement fructueux, le Centre du Merle tient à n'avoir chaque année que des promotions peu nombreuses.

Quoi qu'il en soit, il faut qu'on sache que les pouvoirs officiels et le monde des éleveurs s'intéressent de près à l'apprentissage, bien adapté, des bergers.

La toute récente création, au Ministère de l'Agriculture, d'un Comité consultatif de l'enseignement de l'élevage ovin, en est une preuve nouvelle.

De tous ces efforts, exercés parallèlement à l'amélioration des conditions de la vie matérielle des bergers, l'élevage ovin devra bénéficier. Pour le plus grand profit de l'agriculture tout entière.

L. Monteil,
Professeur à l'École nationale d'agriculture
de Montpellier.

L'INDUSTRIE DES MOUTS CONCENTRÉS EN FRANCE

I. — État actuel de la concentration des moûts

Beaucoup de gens s'étonneront de constater que, depuis 1933, l'industrie française des moûts concentrés de raisin est restée pour ainsi dire dans l'enfance et sans le moindre rapport avec le potentiel de production de notre pays, le plus viticole du monde entier. Et leur étonnement devrait être d'autant plus grand que, lorsque la France a eu à lutter tout dernièrement contre de fortes surproductions, l'exposé des motifs des nouveaux Statuts viticoles proposés au Parlement faisait précisément état de la concentration des moûts pour offrir théoriquement au raisin de nouveaux et immenses débouchés, et faisait ainsi augurer des résultats rapides.

Mais la question a été mal engagée devant les grandes Associations viticoles. Car, en cette affaire comme en tant d'autres, il y a évidemment du pour et du contre, et il s'agit d'abord de ne pas se fier uniquement aux détracteurs plutôt qu'aux apologistes de la même question. C'est malheureusement ce que l'on a fait tout d'abord en France devant l'opinion viticole, au service de laquelle s'étaient mises de hautes personnalités parlementaires particulièrement dévouées à la cause du vin, mais évidemment obligées de tenir compte de l'opinion des intéressés.

Il faut cependant convenir qu'une place légale a été faite à la concentration des moûts dans notre nouvelle législation. Mais la réglementation à laquelle on l'a astreinte a été si minutieusement développée dans la phobie des fraudes que les bonnes intentions du législateur n'ont pu passer dans l'application, et après une évaporation totale, d'abord grandissante, de :

223.000 hl. d'eau évaporée en 1933
637.770 — — 1934

les quantités traitées ont baissé aujourd'hui à un tel point que nos statistiques officielles ne prennent plus la peine de mentionner les quantités d'eau ainsi évaporées de nos raisins pendant le dernier exercice.

304.172 — — 1935
73.800 — — 1936

II. — Obstacles provenant de la législation sur les vins de pays

Ce n'est pourtant pas par suite des défauts reprochés d'abord au procédé que celui-ci a été écarté par les praticiens, car on n'a précisément pas pu constater depuis 1931 de véritables et retentissantes fraudes ou malfaçons basées sur la concentration des moûts, comme il est arrivé pour le sucrage, le mouillage, le surpressurage et autres plaies endémiques de la viticulture. C'est une question tout autre qui a empêché les français de se servir jusqu'ici de la concentration chez eux à l'égal des étrangers, une question purement administrative, par suite de la création d'une catégorie privilégiée de vins courants connus sous les noms de « vins de pays ». On appelle ainsi des vins ayant une réputation *locale*, mais qui ne sont pas des crus et qu'on n'a jamais songé à délimiter à ce titre là. Seulement, on les vend sous un nom de pays et on a craint

de leur faire perdre de ce nom et de cette réputation en autorisant le sucrage (s'ils en avaient besoin), avec du sucre *de raisin* provenant d'une autre région française, d'un autre « Pays ».

On n'a pas eu le même scrupule en ce qui concerne le sucre de betterave, permis dans une grande partie de la France.

Dans ces conditions-là, il eut fallu commencer évidemment par interdire partout la chaptalisation au sucre de betterave, et lui substituer la chaptalisation par le sucre de raisin, ce qui eut été bien plus rationnel pour les produits de *la vigne*.

Tandis qu'en voulant conserver aux vins de pays une pureté qu'on ne risquait pas de compromettre en cas de sucrage par du sucre *de raisin*, il fallait obliger les concentrateurs à obtenir d'abord des concentrés de raisins de *pays*, qui seuls auraient pu servir pour les vins de pays. Mais comme la viticulture est excessivement morcelée en France, cela obligerait à créer pour de minimes productions une poussière d'usines de concentration, correspondant chacune au canton qui donnait obligatoirement son nom aux vins du pays. La concentration ainsi comprise devenait beaucoup trop chère pour la substitution tant désirée du sucre de raisin au sucre de betterave.

Un tel compartimentage du territoire de la métropole par cantons aboutissant à de tels inconvénients, empêchant de reporter économiquement d'un point à un autre de ce territoire les excédents de production pouvant améliorer la qualité par simple chaptalisation des cuvées au sucre de raisin, ne paraît-il finalement pas grotesque à tout esprit non prévenu ? Et l'intérêt supérieur du pays n'aurait-il pas voulu, en pareil cas, que l'on fasse table rase, en France, de pareilles subtilités au profit d'un relèvement général de la qualité, dans les pays ayant manqué de soleil, à l'aide des jus de raisin des régions méridionales qui en auraient excessivement profité la même année ? Si l'on ajoute, à cette incompréhension des intérêts réels du pays, la perception de certains droit exagérés, on comprendra que les viticulteurs français se soient immédiatement détournés d'un produit revenant alors plus cher que le sucre de betterave. Mais le résultat final était ainsi obtenu sans avoir violé les lois qui venaient d'être votées !

Et voilà comment on put administrativement ruiner les dispositions législatives favorables à la concentration, qui dès lors ne purent jouer aucun rôle dans le soulagement de nos surproductions, sauf là où il s'agit d'enrichir le vin d'une propriété parce qu'elle n'avait pas donné le degré minimum sur la totalité de sa production, ce qui est un cas tout à fait particulier et saisonnier.

III. — La situation vinicole aux colonies

Une autre occasion de généralisation de la concentration des moûts en France nous échappera du fait que la loi française de 1905 contre les fraudes n'était pas encore applicable dans les colonies françaises, où l'on pouvait vendre n'importe quoi aux coloniaux sous le nom de vin. Il en résulte une désaffection telle, du vin en général, dans les colonies françaises, que cette boisson n'y eut bientôt plus qu'une clientèle assez riche pour pouvoir consommer du vin cher. Le renchérissement du vin ordinaire n'y profita pas du tout aux vins de qualité, puisque la répres-

sion était aussi impossible sur la fraude à l'étiquette que sur les autres, et alors que les autres nations viticoles se sont créées des débouchés proportionnellement très élevés par rapport à leurs production vinicole totale, la France a fait exactement l'inverse, jusqu'au moment où des voix autorisées ont fini par obtenir quelques améliorations de cette situation et l'application graduelle de la loi de 1905 dans les colonies françaises. Mais cet assainissement n'est pas encore terminé, et il y a beaucoup de progrès à réaliser.

IV. — Utilisation pour l'édulcoration de certains vins

C'est tout au plus si on a pu obtenir qu'en France les moûts concentrés puissent servir pour l'édulcoration de certains vins de liqueur, apéritifs et autres produits de luxe ou de choix, ce qui ne fait pas grand chose dans l'ensemble pour créer de véritables débouchés aux moûts concentrés et pousser à la concentration. Nous en restons encore aux mûtés bourrés d'acide sulfureux pour réédulcorer nos vins blancs, lorsque le consommateur le demande, plutôt que d'employer de bons moûts concentrés dans le vide, exempts de tout antiseptique.

(à suivre)

H. Astruc,
Directeur Honoraire
de la Station Œnologique de Nîmes.

POUR RÉCOLTER DES FRAISES EN TOUTES SAISONS

Récolter des fraises hors saison, soit au début du printemps soit à la fin de l'automne, est toujours d'un rapport intéressant, le prix de ces fruits, à ces deux époques, étant toujours élevé.

Voici les procédés employés par les professionnels de cette culture que votre intérêt vous engage à imiter aussi bien dans les méthodes de culture que dans le choix des variétés à cultiver.

La culture en serre ou sous bâche chauffée, qui permet, certes, d'obtenir des fraises au cœur de l'hiver, fait partie du domaine de la fantaisie coûteuse de certains amateurs et de quelques rares professionnels.

Vous obtiendrez des fraises avec une avance de maturité d'un mois environ, en plaçant des chassis sur des variétés très hâtives à gros fruits, cultivées en planches, en pleine terre, c'est-à-dire sans aucun frais de chauffage.

L'époque qui paraît donner les meilleurs résultats se situe vers le 10 février, sous le climat du centre de la France ; nous avons présenté des fraises cultivées dans ces conditions à la Société lyonnaise d'horticulture, les premiers jours d'avril, alors que ces variétés sont à maturité en plein champ, les premiers jours de mai.

Vers le 10 février, la température est déjà suffisante, en année normale, pour enlever vos chassis des cultures qu'ils ont abritées pendant les grands froids, et qui peuvent continuer à végéter en plein air ; donc, pas de matériel supplémentaire à vous pourvoir pour cette culture.

Les variétés utilisées pour cette récolte sous verre sont les variétés extra-hâtives et hâtives que vous devez également cultiver pour assurer votre récolte de pleine terre. *Super-Surprise, Sucrées, Professeur*

Deaux, Grosse hâtive de Lyon, Excelsior. Vous ajouterez à ces variétés très hâtives et hâtives : *Fleuritard* demi-hâtive, qui a l'avantage de fleurir alors que les gelées de printemps ne sont plus à craindre, ainsi que *Tardive Léopold,* qui est la plus tardive des fraises à gros fruits, et vous atteindrez l'époque où les remontants à gros fruits et les Quatre-Saisons commencent à fructifier. Cette récolte se poursuivra jusqu'à fin octobre si vous procédez de la façon suivante :

Orientez vos planches Est-Ouest, plantez non remontants et remontants à gros fruits à 0 m. 40 entre les lignes, 0 m. 20 sur la ligne. Les Quatre-Saisons, 0 m. 30 entre les lignes, 0 m. 15 sur la ligne.

Pour obtenir une bonne récolte en juillet-août, il faut absolument que vos fraisiers soient protégés de la plus grande partie des rayons brûlants du soleil de l'après-midi. Vous avez pour cela différents moyens : claies, toiles, etc... Si vous avez visité les cultures du littoral, le système pratiqué pour ombrer les cultures d'asparagus est parfait pour les fraisiers.

Dans mes cultures, je place, tout simplement, vers fin juin, des branches pourvues de leurs feuilles, tous les deux mètres, qui tamisent les chauds rayons solaires qui brûlent vos fleurs et réduisent vos fraises en bouillie. Vous pouvez employer, dans l'ordre de leur valeur, le sapin et autres résineux : laurier, buis, chêne, châtaignier et enfin genêt. En toutes régions, vous pouvez vous procurer au moins une des espèces ci-dessus.

Les variétés remontantes à gros fruits, qui donnent la plus forte récolte, sont celles qui jettent le moins de filets, aussi sont-elles d'un prix plus élevé, parce que leur multiplication se fait par boutures, obtenues par division des pieds-mères ; le nombre en est limité et exige un long travail. Les meilleures sont : *Record, Saint-Fiacre, Abondance.* En Quatre-Saisons, les plus cultivées sont : *Mme Guibert, La Maraîchère, Victoire Française,* etc...

Vers le 15-20 septembre au plus tard, suivant votre région, vous placerez vos châssis sur les variétés remontantes et vous continuerez à récolter pendant le mois d'octobre.

Votre production de ces fruits délicieux aura donc duré sept mois.

A. Richard, O. ❋ ✠.

PARTIE OFFICIELLE

Quantité et prix des mélasses indigènes destinées à la nourriture des animaux au cours de la campagne 1938-1939.

Arrêté du 12 octobre 1938

Art. premier. — Le tonnage des mélasses indigènes réservées à l'alimentation du bétail, prévu par l'article 42 du décret du 30 juillet 1935, est fixé à 100.000 tonnes pour la campagne 1938-1939.

Art. 2. — A dater du 1er octobre 1938, et pendant la campagne 1938-1939, le prix de base de la mélasse destinée aux éleveurs et aux préparateurs d'aliments mélassés pour la nourriture des animaux, et dans la limite de la quantité prévue à l'article 1er du présent arrêté, sera fixé ainsi qu'il suit, en corrélation avec le prix de l'avoine tel qu'il ressort

de la cotation en disponible publiée par la compagnie des courtiers assermentés à la Bourse de commerce de Paris.

Le prix unitaire, départ usine productrice au cours d'un mois déterminé, du quintal de mélasses de sucrerie à 48 degrés de sucre Clerget, sera égal à 48 pour 100 du prix moyen de l'avoine pendant ledit mois, ce prix moyen de l'avoine étant diminué d'une somme forfaitaire de 6 francs.

En ce qui concerne les mélasses de raffinerie, le prix unitaire du quintal sera calculé sur une richesse de 48 pour 100 de sucres totaux.

Les prix, tels qu'ils résultent des calculs ci-dessus, ne pourront en aucun cas être inférieurs à celui qui correspond au prix des alcools hors contingent.

Sauf stipulations contraires entre les parties, chaque transaction sera réglée sur la moyenne des prix de mélasse afférents au mois de la conclusion du contrat et au mois de la livraison, ces prix étant calculés comme il est stipulé aux alinéas précédents.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Récolte 1938 : Logés, 8°5 à 9°, 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 144 à 165 fr. ; à retirer, 8°5 à 9°, 125 à 135 fr ; vins de café, 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; blancs rosés pailliet gris, pas d'affaires.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Vins rouges, 8°5 à 10°, 15 à 16 fr. ; de café, 9° à 11°, 16,50 à 17 fr. 50 ; rosé 9° à 10°, 16 à 16 fr. 50.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 15 à 15,75 ; rosés, 15,50 à 16 fr. ; blancs, 16,25 à 16 fr. 75.

Vins d'Algérie : vins rouges, 15,50 à 16 fr. ; rosés, 15,75 à 16 fr. 25.

Blanc, insuffisance d'affaires.

Béziers. — Récolte 1937 : 9°5 à 11°, 17,75 à 16 fr.

Récolte 1938 : Vins rouges, 8°5 à 10° 15 à 15 fr 50. ; rosés, 9 5 à 10°, 16 à 16 fr. 25 ; blancs, pas de cote.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Récolte 1938 : Près Béziers, 100 hl., 9°1, 136 fr. l'hl. ; près Boujan, 215 hl., 9°8 148 fr. l'hl. ; près Boujan, 80 hl., 9°3, 136 fr. l'hl ; près Lieuran, 100 hl., 8°6, 130 fr. l'hl. ; près Lieuran, 165 hl., 9°3, 140 fr. l'hl. ; près Puimisson, 130 hl., 9°1, 138 fr. l'hl. ; près Bassan, 240 hl., 9°4, 141 fr. l'hl.

Olonzac. — 15 à 17 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vins rouges, 16 à 17 fr. 50 le degré.

AUDE. — **Carcassonne.** — Vins rouges : 8°5, 15 à 14 fr. 50 ; 9°, 15,25 à 15 fr. le degré.

La récole totale s'annonce très abondante les ordres de la clientèle sont relativement rares.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8°5 à 10°5, 15 à 15 fr. 75 le degré.

Lézignan. — Minervois et Corbières. 14,75 à 15 fr. 25 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Vins rouges, 8°5 à 11°, 14,75 à 15 fr. 50. On a traité quelques milliers d'hectos en petits lots, 8° à 9°5 à 15 fr. le degré. Les degrés supérieurs sont cotés plus cher.

En Hautes Corbières, on enregistre des demandes à 15 fr. 50.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Vins région 1938, rouge, 8°5 à 11°, 15 à 16 f. ; d'Algérie, 11° à 12°, rouge, blanc et rosé, 15,50 à 17 fr. ; d'Espagne et de Tunisie, incotés.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vins 1938 : rouges 8°5 à 10°, 15 à 16 fr. ; vins 1937, rouges 10° à 12°, 16,75 à 17 fr. 75 ; blancs et vins de café, 17 à 18 fr.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Achats importants en grands crus 1937 qui ont été vendu 22.000 à 25.000 frs le tonneau.

La qualité 1938 sera très satisfaisante. Le vin sera souple, élégant et très fin.

BEAUJOLAIS. — Les vendanges sont terminées. Après une campagne caractérisée par, des gelées noires tardives en avril et mai, et quelques orages suivis de chutes de grêle le viticulteur peut juger des résultats de l'année 1938.

Peu de temps avant les vendanges la récolte s'annonçait très réduite ; cependant ainsi qu'il en est souvent en agriculture, les pronostics les mieux étayés ont été légèrement bousculés, la production est un peu plus abondante qu'il n'était possible de le prévoir, grâce à un fort rendement en vin de la vendange, on peut l'évaluer en bien des cas à plus de 80 o/o

Par suite des circonstances climatériques, la récolte a été retardée d'environ 15 jours comparativement à une année normale. Mais la grande majorité des viticulteurs, ayant dû attendre une bonne maturité, les vins, sans avoir évidemment la qualité de ceux de 1937, présentent une teneur alcoo-

lique suffisante, ils répondent, presque tous, aux exigences de l'appellation d'origine contrôlée, beaucoup même les dépassent largement.

En ce moment, le commerce est encore calme, cependant quelques affaires ont déjà été conclues avec une hausse sur les prix de la même époque en 1937 ; ces prix sont évidemment très différents, du Sud de l'arrondissement de Villefranche aux crus classés du nord.

Ils est cependant encore trop tôt pour annoncer des prix et fixer des cours.

J. CAILLET
Professeur d'agricure
à Villefranche

Loiret. — Orléans. — Qualité inférieure de tout le vignoble. On cote 100 fr. l'hecto en vin bourru.

Sur les Cotes-du-Cher les vins rouges font 6° à 7° et se vendent de 16 à 17 fr. le degré suivant qualité.

NIVERNAIS. — Les premiers chasselas vinifiés ont donné 8° à 9°.

On a acheté des petits lots à 275 fr. pris au pressoir.

Il n'y a plus de vin 1937 même à 500 fr. l'hecto.

TARN. — Les vins rouges vont de 7°5 à 11° et valent à partir de 8°5, 15 à 16 fr. le degré, avec retiraison rapide.

Les blancs titrent de 8° à 11° et sont cotés à partir de 8°5, 15 à 15,25 à 16 fr. 75 le degré, retiraison après débourbage.

Tenue excellente, vins souples de bonne constitution.

NANTAIS. — Récolte satisfaisante en quantité. Les Muscadets valent de 500 à 600 fr. la barrique. Les gros plants de 200 a 300 fr., les hybrides de 200 à 350 fr.

ALGÉRIE.

Alger. — Vins rouges, 10°. 2me choix 135 à 136 fr. ; 11°, 1er et 2me choix, 143 à 138 fr. ; 12°, 1er choix, 152 à 155 fr. ; tachés, 11°5, 1er choix, 150 fr.

Récolte 1938 ; Vins rouges 10° à 10°5, 125 à 133 fr. ; 11°, 132 à 143 fr. ; 12°, 140 à 144 frs.

Vins blancs taché, 10°5 à 11°, 135 à 140 fr. ; de raisin blanc, 10°, 140 fr ; de raisin blanc, 11°, 150 fr. ; distillerie libre, 11 fr. 50 le degré.

Oran. — Très nombreuses affaires cette semaine soit au décuvage, soit en logés sur plusieurs dixièmes et même totalité récolte.

Rouges et rosés, 12 à 12 fr. 50 suivant transport ; blancs, 13 fr.

Vins vieux très recherchés 12 fr. 50 à 13 fr. La qualité sera généralement excellente.

MARCHÉ AUX RAISINS

Aix : de table, 125/300 ; de cuve, 115/125. *Avignon :* clairettes, 250/300 ; admirables, 100/125 ; gros-verts, 125/150 ; muscats, 250-300 ; dattiers, 200/250. — *Cavaillon :* chasselas, 200/230 ; gros verts, 125/150 ; dattiers, 180/220. — *Pujaut :* 10.000 kilos admirables. 125/150 ; 18 000 kilos gros verts, 125/150. — *Carpentras :* aramons, 140/160 ; muscats, 200-250 ; gros verts, 120/150 ; dattiers, 140/160 ; clairettes, 150/180.

TARTRES ET LIES

Marché de Bordeaux. — Crême de tartre, 1.125 fr.

Cristaux de tartre : Supérieurs, 610 francs ; Ordinaires, 580 fr, tartre blanc criblé, 600 fr ; Tartre rouge criblé, 580 fr.

Matières de tartre : Lies 70 o/o, 420 francs, 60 o/o, 330 fr., sèches, 30 o/o, 120 fr., sèches, 20 à 25 o/o, 80 fr.

Ces prix s'entendant aux 100 kilos, tous droits acquittés.

MARCHÉS AUX OLIVES

Aix : olives de pays, 230/250 ; *Avignon,* olives vertes, 250/300 ; noires, 550 ; *Aramon,* picholines grosses, 325/350 ; moyennes, 250-300. — *Remoulins,* olives confiserie verte, 250/300. — *Caveyrac,* 8.000 kilos à 280/350.

FOURRAGES

Marché toujours ferme, plus calme.

On cote les foins de Crau 85/90, vrac propriété ; les luzernes, 75/80.

Mallemort : foin, 80/85 ; luzerne, 70 ; paille, 15.

Apt : foin, 55/65 ; luzerne, 80/90 ; paille, 13-14 ; vesces, 200/220.

Orange ; graines de luzerne, 1.190/1.225 ; trèfle, 560/580 ; de sainfoin, 200/230 ; de sainfoin, 200/230 ; de fenouil, 135/140.

Forcalquier : foin, 38/40 ; luzerne, 40/45.

Nîmes : foin, 80 ; luzerne, 85 ; paille, 18 ; graines de luzerne, 11,75 ; de sainfoin, 225 ; vesces noires, 220.

Montélimar : foin, 25 ; luzerne, 40 ; paille, 10.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Le marché des eaux-de-vie est un peu plus actif.

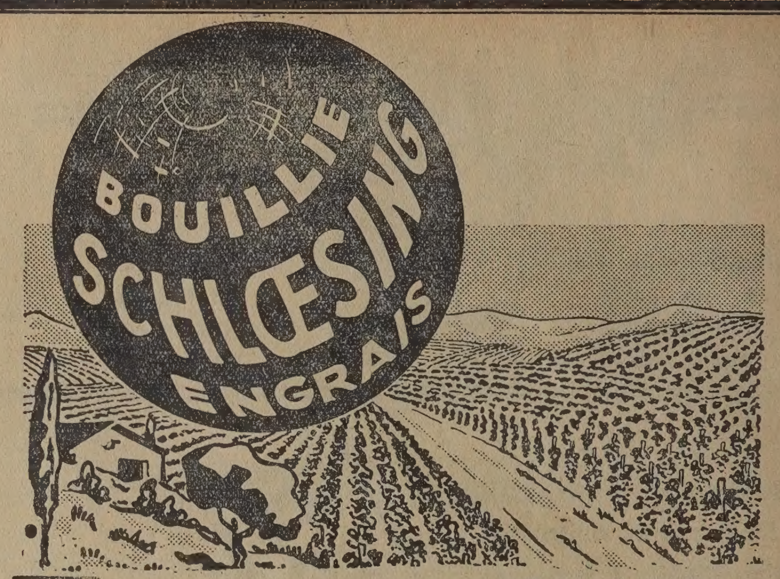
Les cours des cognacs sont, par hecto nu, les 60 degrés, départ : Grande Champagne, 1.350 fr. ; Petite Champagne, 1.300 fr. ; bons bois, 1.250 fr. ; fins bois, 1.240 fr. ; bois éloignés, 1.230 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN,

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 9 au samedi 15 octobre 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche	18.	13.	17.	10	0.		16.	12.	14.		0.	
Lundi	19.	14.	16.	7.	0.	16.	19.	14.	14.	7.	trac.	
Mardi.....	18.	8.	15.	5.	trac.		12.	9.	13.	6.	3.	3.
Mercredi ..	16.	4.	15.	4.	0.	5.	16.	7.	12.	5.	0.	5.
Jeudi.......	18.	7.	16.	5.	0.	1.	17.	8.	12.	8.	0.	9.
Vendredi ..	19.	8	17.	4.	0.	trac.	16	13.	13.	7.	0.	2.
Samedi....	17.	13.	18.	5.	trac.	trac.	19.	8.	12.	7.	trac.	1.
Total ...					18.0	19.0					28.0	81.0
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	19.	11.	20.	7.	0.		14.	8.	13.	9.	0.	
Lundi	23.	12.	18.	7.	0.		21.	11.	14.	8.	0.	2.
Mardi	21.	11.	15.	5.	trac.		23.	11.	14	3.	0.	
Mercredi....	17.	2.	14.	3.	0.	8.	16.	3.	13.	7.	trac.	21.
Jeudi.......	19.	4.	20.	0.	0.	1.	16.	7.	15.	1.	0.	
Vendredi...	22.	9.	21.	3.	trac.		16.	3.	16.	1.	0.	trac.
Samedi.....	21.	9.	20.	2.	trac.	trac.	17.	11.	17.	2.	trac.	6.
Total ..					49.0	8.0					13.0	40.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	19.	5.	16.	7.	0		17.	4.	16.	9.	0.	trac.
Lundi	21.	13.	13.	6.	0.	32.	22.	8.	13	7.	0.	trac.
Mardi.......	27.	12.	13.	3.	0.		24.	13.	14.	4.	0.	
Mercredi....	14.	2	14.	5.	2.	trac.	16.	11.	15.	5.	12.	10
Jeudi.......	16.	4.	14.	0.	0.		16.	4.	13.	1.	0.	
Vendredi ...	19.	4.	15.	1.	0.	trac.	21.	3.	12.	0.	0.	
Samedi.....	21.	8.	16.	3.	0.	7.	17.	6.	14.	4.	0.	1.
Total ...					28.0	60.0					37.0	70.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche ..	20.	11.	19.	8.	0.	1.	21.	11.	20.	5.	0.	
Lundi	24.	12	20.	6.	0.		23.	17.	21.	4.	0.	trac.
Mardi.......	21.	11.	16.	3.	0.		24.	16.	18.	7.	0.	trac.
Mercredi . .	18.	1.	17.	2.	0.	trac.	22.	11.	19.	6.	4.	
Jeudi.......	18.	4.	19.	0.	0.		21.	11.	20.	2.	0.	2.
Vendredi..	21.	11.	20.	1.	0.		21.	9.	20.	1.	0.	trac.
Samedi....	22.	6.	20.	1.	0.	1.	22.	11.	21	2.	0.	
Total					31.0	195.0					28.0	7.0
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche .	22.	9.	20.	5.	0.				24.	16.		
Lundi	26.	12.	21.	4.	0.	10.			24.	19.		
Mardi.......	23.	13.	18.	3.	0.	trac.			23.	18.		
Mercredi ...	16.	6.	19.	4.	trac.	trac.			22.	17.		
Jeudi.......	17.	2.	20.	3.	0.	trac.			24.	16.		
Vendredi ..	23.	8.	21.	2.	0.				25.	17.		2
Samedi.....	23.	8.	21.	3.	0.				26.	17.		
Total					3.0	19 0					»	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	22.	13.	23.	9.	0.		22 5	8.3	23.0	6 6	trac.	»
Lundi	24.	17.	23.	9.	0.	45.	23.4	12.2	22.0	6.0	trac.	»
Mardi.......	23.	17.	20.	4.	0.	trac.	23.1	17 6	19.3	9.4	21.0	»
Mercredi ..	15.	13.	21.	8.	0.		19.3	9.8	22.6	5.5	0.8	0.0
Jeudi......	23.	9.	22.	9.	0.	trac.	23 0	8.4	21.8	4.0	0.2	2.8
Vendredi ..	23.	13.	23.	8.	0.		22.9	9.0	22.0	4.0	0 3	0.1
Samedi ..	21.	14.	21.	9.	0.		24.9	9.8	20 9	6.0	5.4	»
Total ...					55.0	4.0					129.9	25.6

Observations. – Automne



Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.